C/2025/414

16.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/414)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Pastel de feijão de Torres Vedras”

EU-nr.: PGI-PT-03046 – 6.12.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen (van de BGA/BOB)**

“Pastel de feijão de Torres Vedras”

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

Code gecombineerde nomenclatuur

19 — BEREIDINGEN VAN GRAAN, VAN MEEL, VAN ZETMEEL OF VAN MELK; GEBAK

1905 — Brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren, ook indien deze producten cacao bevatten; ouwel in bladen, hosties, ouwels voor geneesmiddelen, plakouwels en dergelijke producten van meel of van zetmeel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Pastel de feijão de Torres Vedras” is een klein zoet gebak dat in de oven wordt gebakken en dat uit twee verschillende delen bestaat: de deegkorst — plaatselijk bekend als *forra* (“omslag”), *capa* (“laag”) of *lençol* (“laken”), en de vulling — ook wel bekend als *espécie* (“aroma”).

Verplichte ingrediënten:

De deegkorst — de zogenaamde *forra* (“omslag”), *capa* (“laag”) of *lençol* (“laken”) — bevat tarwebloem type 65 of 55, water, boter of plantaardig vet en zout.

De *espécie* (“aroma”) bevat witte peulvruchten van de variëteit die algemeen bekend staat als de “fidalgo”-boon, vers geblancheerde amandelen, vers en/of gepasteuriseerd eigeel, witte suiker en water.

Verboden ingrediënten: additieven, hulpstoffen, kikkererwten of andere peulvruchten dan “fidalgo”-bonen en likeuren of andere gedistilleerde dranken die amandel of amandelextract bevatten.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Standaardgewicht en -afmetingen:

Gewicht	60 tot 75 gram
Hoogte	25 tot 34 mm
Diameter onderkant	30 tot 45 mm
Diameter bovenkant	60 tot 70 mm

Er kunnen ook kleinere versies van "Pastel de feijão de Torres Vedras" worden geproduceerd, met afmetingen die variëren van een kwart tot de helft van de gebruikelijke afmetingen.

De volgende hoofdkenmerken onderscheiden "Pastel de feijão de Torres Vedras" van ander gebak op basis van bonen:

Vorm — een klassieke vorm van "mince pie", d.w.z. een omgekeerde afgeknotte kegel, waarbij de diameter aan de onderkant kleiner is dan aan de bovenkant; de bovenkant van elk afzonderlijk taartje zet zich uit tot een ronde, enigszins convexe vorm met een grotere diameter dan de onderkant en met duidelijk afgebakende randen.

De deegkorst (onderkant en zijkanten) heeft een matte strogele kleur, een fijne dikte, een gladde, goedgevormde en uniforme textuur en een bros uiterlijk, waardoor de vulling door de deegkorst zichtbaar is.

Bij het snijden is de vulling geel tot oranjegeel; het oppervlak van het taartje heeft een matte goudbruine kleur, die licht varieert afhankelijk van de temperatuur van de oven en de baktijd. Het oppervlak van het taartje heeft een ruwe textuur doordat de suiker in het mengsel stijgt en kristalliseert; de vulling eronder is korrelig en vochtig, en men kan zowel de gemalen amandelen als de bonen zelf proeven. Die laatste hebben een sponsachtige consistentie. De taartjes smaken en ruiken eerst duidelijk naar amandelen en soms eigeel, en daarna ook naar de bonen.

De deegkorst is bros en knapperig, maar niet bladerend, en omhult de vulling delicaat zonder overheersend te zijn. Het gebak heeft een nasmaak van amandelen, omdat die smaak na het eten van het gebak het sterkst in de mond blijft hangen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle vervaardigingsstadia van "Pastel de feijão de Torres Vedras", vanaf de bereiding van de deegkorst en de vulling tot de productie van het eindproduct, met inbegrip van het invriezen indien van toepassing, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het gebak wordt binnen één tot vier uur nadat het is afgekoeld, verpakt in het specifieke en individueel gemerkte plantaardige vetvrije papier van elke producent om microbiologische verontreiniging, absorptie van vreemde geuren of schade aan het gebak, dat dun, brokkelig en knapperig is, te voorkomen. Dit traditionele verpakkingsmateriaal, dat de afgelopen honderd jaar werd gebruikt, maakt het mogelijk het product in kwestie te beschermen en op betrouwbare wijze lang houdbaar te maken zonder de smaak of de kenmerken ervan in het gedrang te brengen.

"Pastel de feijão de Torres Vedras" dat wordt ingevroren, wordt eerst verpakt in het bedrijf van de producent.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moeten de woorden "Pastel de feijão de Torres Vedras — Indicação Geográfica Protegida" [beschermde geografische aanduiding] of "Pastel de feijão de Torres Vedras — IGP" [BGA] zijn vermeld.

De volgende informatie is verplicht:

— de naam of firmanaam en het adres van de producent/verpakker;

— het hieronder afgebeelde logo van “Pastel de feijão de Torres Vedras”.



Het wettelijk verplichte BGA-logo van de EU moet onmiddellijk volgen op de vermelding “Pastel de feijão de Torres Vedras”. Naast de handelsmerken van de producenten/verpakkers mogen zowel de handelsmerken van distributeurs enz. als de insignes of andere aanduidingen en specificaties op de etikettering voorkomen, maar deze mogen niet prominenter zijn dan de woorden “Pastel de feijão de Torres Vedras” of rechtstreeks worden toegevoegd aan de verkoopbenaming “Pastel de feijão de Torres Vedras” of het BGA-logo van de EU.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied voor de productie/vervaardiging en verpakking van “Pastel de feijão de Torres Vedras” valt precies samen met het gebied van de gemeente Torres Vedras.

5. Verband met het geografische gebied

Het causale verband tussen “Pastel de feijão de Torres Vedras” en het afgebakende geografische gebied, dat administratief bekendstaat als de gemeente Torres Vedras, is gebaseerd op de kwaliteit en de reputatie van het gebak. Die blijken uit zowel de geschiedenis en familiebanden als uit de wijdverbreide bekendheid van “Pastel de feijão de Torres Vedras” bij de consument en diens vermogen om het van ander gebak te onderscheiden. De specifieke plaatselijke knowhow is het resultaat van een lange traditie van oude praktijken, zij het met zeer kleine variaties afhankelijk van de “historische tak” van de producenten. In die knowhow schuilt wellicht de verklaring (zo kenmerkend voor het traditionele suikergoed) voor de kenmerkende productiemethode van “Pastel de feijão de Torres Vedras” en voor de wijdverspreide faam die het gebak geniet. De fijne en knapperige deegkorst, die niet uit bladerdeeg bestaat, is de belangrijkste kenmerkende factor en is zo doorschijnend dat de vulling erdoorheen zichtbaar is. De deegkorst wordt als een laken op de ingevette taartvorm gelegd en vervolgens erin geduwd door middel van een deegstamper. Daarna wordt de deegkorst gevouwen om te voorkomen dat ze over de vorm komt en ervoor te zorgen dat de vulling niet uit het gebak uitsteekt. De deegkorst onderscheidt zich qua textuur van de sponsachtige bonen, die goed vermengd zijn met de licht korrelige amandelen. Die amandelen moeten vooraf geblancheerd zijn of in het bedrijf van de producent worden geblancheerd en vervolgens verplicht op dezelfde locatie worden gemalen om te voorkomen dat de geur of smaak verloren gaat. Een ander kenmerkend element dat in hoge mate heeft bijgedragen tot de reputatie van “Pastel de feijão de Torres Vedras” is het feit dat het wordt verkocht in een verpakking in voor levensmiddelen geschikt plantaardig vetvrij papier waarop de gegevens van de specifieke producent altijd zijn vermeld. Dat geeft het product zijn specifieke identiteit en is een herkenningsteken voor de consument. Dit vetvrije papier behoudt ook de smaak en de kenmerken van het gebak, die gedurende de hele houdbaarheidsperiode sterk verschillen van die van andere soortgelijke producten.

Er zijn talrijke getuigenissen, artikelen en publicaties die het belang, het onderscheid en de huidige reputatie aantonen, evenals het gebruik van de naam Torres Vedras om de daar geproduceerde “Pastel de feijão de Torres Vedras” aan te duiden: “Pastel de feijão de Torres Vedras” wordt sinds 1840 in Torres Vedras vervaardigd; in lokale kranten worden al zeker sinds 1894 artikelen gepubliceerd waarin “Pastel de feijão” als lokale specialiteit wordt genoemd en waarin het gebak zelfs “Pastel de feijão de Torres” en “Pastel de feijão de Torres Vedras” wordt genoemd; tijdens een tentoonstelling in 1896 ter gelegenheid van de vierhonderdste verjaardag van de eerste reis van Vasco da Gama naar India werd “Pastel de feijão de Torres Vedras” naast 37 andere gebakjes als een van de “kenmerkende lokale gebakjes” vermeld die in de “Exposição Ethnografica Portuguesa” [Portugese etnografische tentoonstelling] zouden worden opgenomen.

In 1927 werd in de pers een artikel gepubliceerd over het bestaan van “nepgebak” en het misleidende gebruik van de naam “Pastel de feijão” en de naam Torres ter aanduiding van producten die niet aan de normen voldeden, maar die zich voordeden als de echte “Pastel de feijão de Torres Vedras”. In 2001 werd “Pastel de feijão de Torres Vedras” genoemd in het werk “Produtos Tradicionais Portugueses” [Traditionele Portugese Producten] van het ministerie van Landbouw, Plattelandsontwikkeling en Visserij. In 2010 verscheen in het tijdschrift *Revista Caminhar* een interessant artikel “A origem dos Pastéis de Feijão” [Het ontstaan van de Pastéis de feijão], geschreven door Sra Da Maria Edite Robalo, de kleindochter van de grote confiseur Maria Adelaide Rodrigues da Silva (bekend als Mázinha), geboren in 1879. De “Guia de Compras Produtos Tradicionais” — 2011 [gids voor de aankoop van traditionele producten van 2011], de edities van 2014 en 2015 van de “Guia dos Bons Produtos Tradicionais” [gids voor hoogstaande traditionele producten] en de “Produtos Tradicionais — Guia” van 2026 en 2017 [gidsen voor traditionele producten] bevatten beschrijvingen van de “Pastel de feijão de Torres Vedras” en een lijst van de producenten ervan.

“Pastel de feijão de Torres Vedras” wordt ook uitvoerig beschreven op het internet, de vervaardiging ervan is gefilmd, het economische gewicht ervan is naar behoren gedocumenteerd en de producenten en verkooppunten worden vermeld. Maar er zijn ook gevallen van misbruik van de naam en valse “recepten”.

De productie van “Pastel de feijão de Torres Vedras” vereist specifieke knowhow en deskundigheid, die in de loop van de tijd wordt opgebouwd. Dat kan binnen het gezin — door het stokje door te geven aan naaste familieleden — of door gespecialiseerde banketbakkers aan te werven die werken in de gerenommeerde en prestigieuze bedrijven van Torres Vedras waar nog steeds traditionele praktijken worden gevolgd om het gebak te vervaardigen. Door het specifieke karakter van het productiesysteem is in de loop der jaren kennis en knowhow ontwikkeld en in stand gehouden. Die worden van generatie op generatie overgedragen en zijn niet elders niet te vinden. De verkoop van “Pastel de feijão de Torres Vedras” in Portugal en in het buitenland brengt inkomsten op, en de vervaardiging ervan draagt in behoorlijke mate bij aan de lokale economie en de werkgelegenheid (in 2015 waren er ongeveer 20 fabrikanten, waaronder zowel fabrieken als banketbakkerijen, die 150 werknemers in dienst hadden, ongeveer 1,5 miljoen gebakjes produceerden en jaarlijks bijna een miljoen EUR opbrachten). Het gebak “Pastel de feijão de Torres Vedras” heeft gouden en zilveren medailles gewonnen in nationale wedstrijden van traditioneel gebak en is te vinden op lokale, regionale en nationale beurzen en festivals. Het bonengebak dat de lokale wedstrijd voor de beste “Pastel de feijão de Torres Vedras” van het jaar wint, wordt beschouwd als de specialiteit van de gemeente. Het wordt niet alleen lokaal in de handel gebracht, maar ook in heel Portugal. Het wordt verkocht in kleine winkels, supermarkten en hypermarkten, in tankstations of op parkeerterreinen aan autosnelwegen, en ook geëxporteerd, in het bijzonder naar de VS.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/doces/docs/2024_CE_pastel_feijao_Torres_Vedras_IGP20240519.pdf